OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 10/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«MALATYA KAYISISI»

N.º CE: TR-PDO-0005-01221 — 13.5.2014

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nombre**

«Malatya Kayısısı»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Malatya Kayısısı» es el nombre de los albaricoques secos de la variedad Hacıhaliloğlu. Los albaricoques Hacıhaliloğlu son una variedad de *Prunus armeniaca* L., que pertenece a la familia de las Rosáceas.

Características físicas:

Color: amarillo

Humedad: 25 % (como máximo)

Materia seca: 75 % (como mínimo)

Forma y textura del fruto: ovalada y con una pulpa muy gruesa

Tamaño:

Calibre	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Máximo								Mínimo
1 kg/número de frutos deshidratados	Máx. 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Mín. 221

Características químicas:

Composición de 100 g de «Malatya Kayısısı»: agua 25 % (máximo), energía 200 kcal (mínimo), azúcar total 50 % (mínimo), fibra dietética total 5 % (mínimo), potasio (K) 900 mg (mínimo).

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características organolépticas:

El «Malatya Kayısısı» tiene una textura firme, es muy aromático y presenta un contenido de azúcar elevado. Deja en la boca un sabor y un aroma dulces.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todos los procesos, incluidos la plantación de los plantones frutales, el riego, la fertilización, la poda, la recolección, la sulfurización y el secado, deben llevarse a cabo en la zona geográfica indicada en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La siguiente información debe figurar escrita o impresa de forma legible e indeleble en los envases de «Malatya Kayısısı»:

— el nombre comercial y la dirección, el nombre abreviado y la dirección, o la marca registrada de la empresa,

— el número de lote,

— el nombre del producto – «Malatya Kayısısı»,

— el calibre,

— los logotipos siguientes:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La región de Malatya está situada en la cuenca alta del Éufrates, en la región turca de Anatolia oriental, en la latitud 38°29′ 03″N y la longitud 38°08′ 11″E. Esta región comprende el núcleo urbano y las circunscripciones de Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün y Adıyaman-Gölbaşı.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Malatya Kayısısı» alcanza su máximo nivel de calidad en una zona restringida, formada por el núcleo urbano y las circunscripciones de Malatya descritos en el punto 4. Esta zona geográfica destaca por ser el lugar donde se producen los mejores «Malatya Kayısısı» en calidad y también en cantidad. Las características edafoclimáticas de esta zona concreta son muy homogéneas y las especies que se cultivan están compuestas de cultivares de «Malatya Kayısısı». En las zonas donde se cultiva el «Malatya Kayısısı», los terrenos están formados por suelos limoso-arcillosos ligeramente alcalinos y suelos limosos con contenido de cal alto y un nivel entre bajo y medio en cuanto a la sustancia orgánica. No existen problemas de salinidad en los suelos donde se cultiva el albaricoque. El contenido total de fósforo asimilable y el contenido variable de potasio en los suelos son adecuados y se sitúan en un nivel elevado. El valor medio de los datos se obtuvo del análisis de una serie de muestras de suelo de las plantaciones de «Malatya Kayısısı» en Malatya y sus alrededores.

En la zona geográfica donde se produce el albaricoque seco «Malatya Kayısısı», los inviernos son fríos (mín. –15 °C) y los veranos son calurosos y áridos. La temperatura media anual es de 14-15 °C. Las temperaturas de hasta 35-45 °C que se registran en los períodos de maduración y secado son muy importantes para el secado del «Malatya Kayısısı»; la humedad se sitúa en torno al 25-30 %. La precipitación media anual en la región oscila entre 350 y 400 mm. En la época de maduración y secado, el tiempo debe ser seco y despejado, ya que la lluvia es el principal factor que deteriora la calidad del «Malatya Kayısısı» seco. El «Malatya Kayısısı» es un albaricoque de textura firme, color amarillo y tamaño uniformes, muy aromático y con un contenido de azúcar elevado. El «Malatya Kayısısı» se distingue fácilmente de otros albaricoques por su aroma y sabor únicos. El hecho de que las condiciones climáticas, especialmente durante la cosecha de los frutos, sean idóneas para el secado (baja humedad relativa y abundante insolación) resulta crucial para el cultivo del albaricoque. El «Malatya Kayısısı» seco, elaborado con métodos tradicionales por especialistas y personal experimentado, se distingue del producido en otras regiones.

El «Malatya Kayısısı» se ha adaptado perfectamente a las condiciones climáticas y edafológicas de la zona. Los principales factores que distinguen a esta zona de otras zonas de cultivo del albaricoque son las condiciones climáticas y edafológicas, idóneas para el cultivo de esta fruta, así como el rendimiento del secado del cultivar de alta calidad del «Malatya Kayısısı». Los árboles del «Malatya Kayısısı» necesitan veranos secos y calurosos e inviernos fríos y húmedos. Las condiciones climáticas cálidas y secas imperantes durante el período de desarrollo y maduración de los frutos son necesarias para obtener frutos con un elevado contenido de azúcar. La gran diferencia de temperatura entre el día y la noche durante el período de maduración también contribuye significativamente a la formación del contenido de azúcar del «Malatya Kayısısı».

Para que los albaricoqueros de Malatya puedan florecer y fructificar, necesitan un invierno relativamente largo en el que, durante 1 100 a 1 600 horas, soporten un ambiente frío por debajo de una temperatura de + 7,2 °C. Además, las condiciones edafológicas óptimas para estos árboles son los suelos limosos ligeramente alcalinos (pH 7,5-8,5), con un elevado contenido de cal. Todas estas características ecológicas se dan idóneamente en Malatya. El «Malatya Kayısısı» de la mejor calidad es el que se produce dentro de los límites de la zona antes mencionada; cuando se intenta cultivarlo fuera de ella, no solo disminuye su calidad, sino que también se reducen la capacidad de producción y el rendimiento del secado. A la vista de lo anterior, se deduce obviamente que la capacidad de adaptación de los cultivares de «Malatya Kayısısı» es escasa.

En la época de maduración y secado, el tiempo debe ser seco y despejado. Lo que diferencia al «Malatya Kayısısı» de otros albaricoques es el hecho de que la zona en cuestión es una zona geográfica especial donde coexisten cultivares de albaricoque de alta calidad que se han adaptado perfectamente a ella. Cuando se intenta cultivar el «Malatya Kayısısı» en otras zonas, los frutos experimentan pérdidas cualitativas en función de las distintas condiciones ecológicas. Estas pérdidas pueden resumirse en una capacidad de producción baja, un contenido en sólidos solubles bajo, un menor calibre, un rendimiento del secado bajo y una menor calidad de la fruta. Todo ello pone de manifiesto que los albaricoques cultivados en Malatya son diferentes de los cultivados en otras zonas. El hecho de que las condiciones climáticas, especialmente durante la recolección de los frutos, sean idóneas para el secado (baja humedad relativa y abundante insolación) resulta crucial para el cultivo del albaricoque.

El «Malatya Kayısısı» se ha producido en esta zona geográfica durante milenios. La producción, recolección, sulfurización y secado del «Malatya Kayısısı» se han realizado durante muchos años siguiendo los mismos métodos tradicionales y naturales. El «Malatya Kayısısı» siempre ha formado parte de la vida de la población. La producción del «Malatya Kayısısı» se ha convertido en un arte para los habitantes de la región, hasta tal punto que han enseñado, y siguen enseñando, a sus hijos desde una edad temprana los pormenores de esta labor.

De esta manera, como los niños aprenden desde muy jóvenes en sus familias todo lo relacionado con la producción, recolección, secado y sulfurización del albaricoque, perpetúan después las tradiciones artesanas y se convierten en el futuro en especialista de la producción. El factor más importante en el secado de albaricoques de gran calidad es el proceso de sulfurización, a cargo de personal experimentado. Este proceso requiere una mano de obra, una maestría y una especialización particulares.

El «Malatya Kayısısı» reviste especial importancia para la provincia de Malatya. Constituye el símbolo de esta provincia, que también es conocida con el nombre de «Capital mundial del albaricoque». En la provincia y sus circunscripciones, incluso se utilizan como símbolo en las plazas representaciones gráficas del «Malatya Kayısısı». Asimismo, también se encuentran en algunas de las plazas principales esculturas que lo reproducen. Además, se organiza un festival específicamente dedicado al albaricoque. Tradicionalmente, se organiza todos los años el festival del «Malatya Kayısısı», durante el que se celebran diversos actos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

—